

TW147814

Abstract

A method for forming a foodstuff containing lactitol, the method comprising heating a solid food material containing 50-100 wt.% lactitol at a temperature of 60-100 °C and forming the resulting material into a dihydrate in a semimolten state.

147814

發明  
新穎 之名稱：含有乳梨糖醇之食品成形法

Lactitol

#### 四、摘要說明：

一種使含乳梨糖醇之食品成形之方法，包括：將乳梨糖醇含量佔 50 ~ 100wt % 之固態食品物料於 60 ~ 100 °C 加熱，並使其成形為半熔融態之二水合物形式。

附註：本案已向 日本 國（地區）申請專利，申請日期：1987年2月17日案號：35400/1987

#### 五、詳細說明：（本欄應就發明（創作）之目的，技術內容（特點）及功效依次逐項詳細說明）

##### 〔發明範疇〕

本發明為一種使含乳梨糖醇之食品成形之方法。此處所謂“食品”包含食品添加物。

##### 〔發明背景〕

食品添加物（甜味劑、香味劑、防腐劑、膳食營養劑、酸化劑等）和類似物之粒化方法，已知的有：擠壓製粒法、流體化製粒法、壓縮成形法、混合攪拌製粒法、熔融冷卻製粒法、噴霧乾燥製粒法和類似之方法。在任何一種製粒方法中，經常將水和油脂加於賦形劑中。

FREE

中 華 民 國 專 利 公 報 (19)(12)

(11)公告編號：147814

(44)中華民國79年(1990)12月21日

發 明

(51)Int. Cl. : A23L

全 1 頁

(54)名 稱：含有乳梨糖醇之食品成形法

(21)申請案號：77100563 (22)申請日期：中華民國77年(1988)01月29日

(72)發 明 人：松本廣治 日本

四塚文雄 日本

豐田武 日本

(71)申請 人：武田藥品工業股份有限公司 日本

(74)代 理 人：陳燦暉 先生 洪武雄 先生

1.

2

[57]申請專利範圍：

1. 一種使含乳梨糖醇之食品成形之方法，包括：將乳梨糖醇含量佔50~100wt %之固態食品物料於60~100℃加熱，並使其成形為半熔融態之二水合物形式。
2. 如申請專利範圍第1項所述之方法，其中該固態食品物料被加熱至60至100℃。
3. 如申請專利範圍第1項所述之方法，其中該固態食品物料中之乳梨糖醇係成形為二水合物之形式。
4. 如申請專利範圍第1項所述之方法，其中該方法尚包括將所得之成形產品粉碎。
5. 如申請專利範圍第1項所述之方法，其中該固態食品物料係由食品添加物、豆類和香味物料所組成之族羣所選出者。
6. 如申請專利範圍第5項所述之方法，其中該食品添加物係由下列族羣所選出：阿斯巴甜、阿謝什法姆K、甜菊精、瑞法迪兒甘、α-葡萄糖基甜菊精、甘草素、糖精鈉鹽、蔗糖、乳糖、葡萄糖、果糖、麥芽醇、山梨糖醇、5'-核糖核苷酸(烏苷酸)二鈉、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-烏苷酸鈉、L-麴胺酸-鈉、甘胺酸、丙胺酸、對羥基苯甲酸丁酯、己二烯酸、維他命B<sub>2</sub>、維他命C、汎酸鈣、檸檬酸、蘋果酸及其混合物。
7. 如申請專利範圍第6項所述之方法，其中該方法尚包括將所得之成形產品粉碎。
8. 如申請專利範圍第5項所述之方法，其中該固態食品物料係由乾燥過之大豆、花生、咖啡豆和可可豆所構成之族羣所選出之豆類。
9. 如申請專利範圍第5項所述之方法，其中該固態食品物料係由胡椒和生薑所構成之族羣所選出之香味物料。
10. 如申請專利範圍第1項所述之方法，其中成形係使用模子、壓力輥或擠壓機以進行者。

貴社整理番号：G-13(US0)/M  
当所整理番号：750963  
台湾出願番号：92133904  
現在段階：初審  
文書種類：審査意見通知  
引例：有

## 訳文

### 主旨：

第092133904号特許出願の件につき審査した結果、次の説明一で述べたような不明確な部分があるので、本通知書到達の翌日より60日以内に意見書（一式二部）及び反証の資料を提出されたし。若し期限内に意見書、資料を提出できない時は現在の資料で審査を行う。

### 説明：

一、本願を審査した結果、次のように認める：

- (一) 本願の「甘味料混合物含有食品」を、出願人の出願当時に提出した資料内容に基づいて審査を行った。調べたところ、請求項は合計7項あり、その中の請求項1は独立項で、他は付属項であることを併せて表明する。
- (二) 請求項1の請求対象は「甘味料混合物含有食品」であり、その内容を1990年12月21日に公告された先行技術であるTW147814の特許（以下、引例1と称する）と比較すると、本願の特徴は、糖アルコールと蔗糖とを混合してなる甘味料混合物であり、それに対して、引例1の請求項1は、ラクチトール（Lactitol）を50～100wt%で含む固体食品物料を60～100℃に加熱し、半熔融状態の二水和物に形成されるラクチトールを含む食品成形品に関する。又、その請求項5に、固体食品物料は、食品添加物、豆類及び香味料からなる群から選ばれたもの、更に請求項6に、食品添加物は、蔗糖、乳糖、グルコース... 及びその混合物から選ばれたものと記載されている。本願の糖アルコールと蔗糖を混合し得る甘味料混合物は、引例1の請求項1のラクチトール及び請求項6で添加物としての蔗糖を混合し得る食品である。従って、本願の甘味料混合物含有食品は、発明に属する技術分野における通常の知識を有する者が出願前の先行技術に基づいて容易に完成できるので、進歩性を有せず、専利法第22条第4項の規定にも合致できない。
- (三) 本願の請求項4～7は、専利法第26条第4項及び専利法施行細則第18条第5項の「多数項従属項の間で直接又は間接を問わず、交互に従属することができない」の規定に合致できない。

二、明細書又は図面を補充、補正する場合は、専利法施行細則第28条の規定に基づいて、補充、補正に関する手続請求書を一式二部添えて、補充、補